



Para compartir

Ensalada de tomate

Auténtico tomate de la comunidad de Madrid, troceado y aliñado con cebolla blanca dulce del terreno

12,5 €

Flor de Alcachofa

Corazones de alcachofas confitados en AOVE y marcadas a la plancha con una suave vinagreta de pomelo rojo

12 €

Croquetas de kimchee

Elaboradas con bechamel muy ligera con base de verduras encurtidas coreanas ligeramente picantes

14 €

Croquetas de jamón ibérico

Elaboradas con una bechamel muy cremosa y jamón ibérico de la Sierra de los Pedroches

15 €

Torrezno

Elaborado con panceta ibérica confitada a baja temperatura y acompañado con patatas mortero

16,5 €

Zamburiñas a la sarten

Braseadas y bañadas con una bilbaína suave de pimientos cristal y ajo crocante

17,5€

Escombros de Calamar

Calamar de primera rebozado al estilo de Denia

18 €

Anchoas de Santoña

Curadas en mantequilla ecológica recuperando la original receta de la antigua Italia del siglo XIX

21 €

Pulpo a la brasa

Pata de pulpo a la brasa acompañado de una crema fina de hummus libanés a la marinera

24 €

*Panes de masa madre 1,30 € por servicio
Agua 50cl: Natural 1,80 € Carbonatada natural 3,50 €*

Otros entrantes

Ostras del Cantábrico

Ostras Crassotea Giga del nº2 de exquisito sabor y de gran valor culinario

3,5 € por unidad

La Gilda de La Barbacana

Pani-Puri de la India relleno de una crema a base de anchoa premium, piparra, y aceituna.

5 €

Salmorejo

Salmorejo de tomate ecológico de Madrid al estilo tradicional con nube de huevo y virutas de jamón ibérico

10 €

La Rusa

Ensaladilla rusa de receta original con carne guisada cortada muy fina, pepino y pepinillos

11 €

Escalivada alicantina

Pimientos rojos, cebolla y berenjenas asados lentamente en horno de leña con su propio jugo

11,5 €

Burrata Roja

Cremosa y fresca burrata sobre un pico de gallo con pesto rojo y trufa espolvoreado con escamas de tomate

14 €

Lasaña de verduras ecológicas

Lasaña de verduras laminadas, bechamel ligera y gratinada con queso curado nacional

15 €

Carpaccio de Pulpo gallego

Pulpo cortado en finas laminas sobre una base de crema de cangrejo real, paprika y AOVE

17 €



EL Bacalao

Las Pavias

Soldaditos de Pavia de bacalao de autor en tempura y acompañados de un alioli casero
15,5 €

Las Cocochas

Cocochas de bacalao elaboradas en pil pil verde
18,5 €

El Lomo

Lomo selección de bacalao de autor a baja temperatura en vizcaína tradicional
23 €

Otros Pescados

Los Chipirones

Chipirón de anzuelo a la brasa con un pisto manchego seco y una salsa de ajillo frito
19 €

El Salmón

Tartar de salmón salvaje marinado con aderezo y en salsa ponzu japonesa
20 €

Guarniciones

Pimientos del Piquillo

Asados en leña y confitados en su propio jugo
6 €

Patatas fritas caseras

Elaboradas con la variedad agria, pochadas y fritas
4 €

Carnes

Pularda trufada con foie

Pularda rellena de foie, seta trompeta negra y trufa, asada al horno y sobre un parmentier fino de patata
55 € /KG

Rabo de Vaca

Rabo cocinado a baja temperatura, deshuesado y en guiso de su jugo y mole poblano
20 €

Steak Tartare

Elaborado con solomillo de vaca madurada, picada a cuchillo y aliñada a nuestra manera
24 €

Lomo de Vaca

Lomo alto de vaca Mirandesa con una excelente grasa infiltrada, de exquisito sabor y ternura
75 € /KG (mínimo 500gr)

Arrozate *

Negro de Sepionet

Arroz con fondo de pescado, nuestra salmorreta con sepionet, calamar, gambas y su propia tinta
16,5 €

Secreto iberico

Arroz con secreto iberico de bellota, salmorreta, setas variadas, coliflor y corazones de alcachofa
17,5 €

Pulpo y Rape

Arroz del senyoret con un fondo de marisco, salmorreta, gambas, pulpo gallego y rape del cantábrico
18 €

Pato con boletus y foie

Arroz con pato salvaje, nuestra salmorreta, coliflor, boletus edulis y foie
19,5 €

**Todos precios de los arroces son por persona y mínimo dos personas. Se necesita un mínimo de 35 minutos para su elaboración. Sábados, domingos y festivos por encargo, por favor.*